



Desserten

Herfstige appelflappen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg (in vierkantjes gesneden)
2 eetlepels suiker (voor de afwerking)
4 kaneelstokjes (in twee gesneden)
2 theelepels kaneelpoeder
50 gram suiker
1 ei (losgeklopt)
2 appels

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°. Schil de appels en verwijder het klokkenhuis. Snij de appels vervolgens in blokjes.

Meng onder de blokjes appel de suiker en het kaneelpoeder.

Leg de appelvulling op de vierkante plakjes bladerdeeg en vouw het dicht. Maak dan een bolletje van het bladerdeegmengsel.

Maak dan de pompoenvorm door middel van keukentouw. Hiervoor leg je 4 stukjes keukentouw op je werkblad. Deze leg je alvast in de vorm van een spinnenweb. Leg nu je bladerdeegbolletje op de touwtjes. Bind telkens de evenredige stukjes touw aan elkaar vast.

Leg je bladerdeegbolletjes op een op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk met het losgeklopte ei en de eetlepels suiker.

Bak de pompoenvormige appelflappen gedurende 20-25 minuten in de oven totdat ze goudbruin zijn.

Laat de appelflapjes 10 minuten afkoelen voor je het keukentouw verwijderd. Ter decoratie kan je de helft van een kaneelstokje door het appelflapje duwen.

Keukenbenodigdheden

Keukentouw
Oven

